

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
EDREMİT MESLEK YÜKSEKOKULU

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
Programı

Öğretim Görevlisi
Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.mucahitkivrak.com.tr

S.S. EDREMIT İSKELE MAHALLESİ
TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

iskele



"Zeytinin okumuş hali"



"Zeytinin okumuş hali"



ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

3



ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

Pamuk bir lif bitkisi olmasına rağmen tohumlarında bulunan %17-21 oranındaki ham yağı ile de yan ürün olarak bitkisel yağ sanayimize katkı sağlamaktadır.

ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

5

Elde edilen kütlünün % 40'ı lif, % 60'ı çigit olarak çırçırılama sonunda ayrıldığı düşünöldüğönde, yaklaşık 2010 yılı değerlerine göre yaklaşık 48000 bin hektarlık alandan 1.27 milyon ton çigit üretimi sağlanmışır. Yağ fabrikalarında rafinasyon sonunda % 15 ham yağ elde edildiği düşünöldüğönde, 2010 yılında 190 bin ton pamuk yağı elde edilerek bitkisel yağ üretimimize büyük bir katkı sağlayacaktır.

ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

6



ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

7

Pamuk ekiliş alanlarında 700 bin ha' lardan 2008 yılından itibaren 500 bin ha' lara düşmesine rağmen çığit üretiminde 2010 yılı hariç devamlı bir artış göstermiştir. Bunun en büyük nedeni kütlü verimi yüksek pamuk çeşitlerinin tohumluk olarak çiftçiler tarafından değerlendirilmesinden kaynaklanmıştır.

ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

8



ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

9

GAP Bölgesinde planlı bir ürün deseniyle kontrollü bir pamuk ekimi ve üreticiyi tatmin edici fiyat politikaları gerçekleştirildiğinde, pamuğun yağ sanayisine katkısı artan hızla devam edecektir.

RAFİNE PAMUKYAĞI VE GERÇEKLER

Rafine pamukyağı 1970'lerde Halphen testiyle ülkemizde duyulmaya başladı. Halphen testi var/yok analizi ile rafine yağlara hile amaçlı katılan pamukyağını belirlemeye yarar. Bu durum utanç vericidir; çünkü pamukyağı tağşişe konu olamayacak denli değerli bir yağdır.

1. Türkiye'nin ulusal ürünü pamuğun çekirdeğinin yogidir. Milli stratejik ürünümüzdür.
2. GDO şüphesi bulunmayan yerli üretim rafine yağlardandır.
3. Yüksek palmitik asit içeriğiyle ısıl işleme dayanıklı; kızartma, endüstriyel margarin gibi yağlarda iyi bir çözümdür.
4. Kuru üzüm kaplama, catering, krema, konserve dolgu karışım yağında dayanıklı fraksiyon olma gibi birçok kullanım amacı bulunmaktadır.

5. Tarımsal stratejide pamuğun önemini artırıp gereğini yapar ve bu alandaki kooperatifçiliği doğru konumlandırırsak çok önemli bir rafine yağ kazanmış oluruz.

6. Toksik olarak ifade edilen gosipol rafine pamukyağında bulunmamaktadır. Doğru teknolojiyle güvenle tüketilebilecek bir yağdır.

7. Bitkisel yağlar arasında doymuş doymamış fraksiyonları itibariyle bilimsel makalelerde ve araştırma projelerinde palm yağından sonra kısmi fraksiyonlama ile iki bileşene ayrılabilir tek yağdır.

Bu denli stratejik bir ürün neden projelere tanıtımlara konu olmuyor? Neden düşük kalite yağ algısı var? Bu yağ camiasının ve bizlerin eksikliğidir.

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen
yüzyüze, e posta veya telefon yoluyla
ulaşınız.

Bu ders notları Edremit MYO zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS
NOTU VAR İSE
ONUN İLE SAYFADAKİ
DERS NOTUNUN TARİHLERİNİ
KARŞILAŞTIRINIZ VE
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH
EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN
BİLDİRİNİZ.

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
EDREMİT MESLEK YÜKSEKOKULU

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
Programı

Öğretim Görevlisi
Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.mucahitkivrak.com.tr